



# M|E N|U

## RISTORANTE

La mission del ristorante Venti Punto Zero è quella di offrire ai nostri clienti un'esperienza culinaria unica, che celebra la diversità delle regioni italiane. Il nostro obiettivo è quello di creare piatti gourmet innovativi che abbiano radici nella tradizione italiana, ma con un tocco moderno e creativo.



VENTI PUNT  ZERO

# ALLERGENI

In questo indice troverai tutti gli allergeni che saranno riportati in simboli vicino tutti i piatti presenti in questo menu.

## 1 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



## 2 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pesanti, anacardi e pistacchi.



## 3 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.



## 4 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchi, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongole, tellina ecc.



## 5 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.



## 6 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.




## 7 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.




## 8 CROSTACEI




Marini e di acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.

## 9 GLUTINE




Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati diversi.

## 10 LUPINI




Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari.

## 11 SENAPE




Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

## 12 SEDANO




Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

## 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.

## 12 UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo.

# M|E N|U

## ANTIPASTI

La nostra selezione di Antipasti, celebra la diversità delle regioni italiane attraverso l'utilizzo di ingredienti provenienti da ogni parte del paese. Il nostro obiettivo è quello di creare piatti gourmet innovativi ma che abbiano comunque solide radici nella tradizione italiana, con un tocco moderno e creativo.





**CARCIOFO ARROSTO..... 10,00 €**



Carciofo arrosto con la sua cenere, fonduta di pecorino romano DOP, guanciale del Cilento, olio al prezzemolo.



**SANDWICH DI ALICI..... 12,00 €**



Sandwich di alici in crosta di mandorle, ripieno di provola di bufala affumicata, gel di limone.



**TAGLIATELLA DI CALAMARO..... 16,00 €**



Tagliatella di calamaro gazpacho di datterini, salsa di mozzarella di bufala, melanzana arrosto, olio al basilico.



**TARTARE DI TONNO..... 16,00 €**



Tartare di tonno rosso, gel ginger soia, pesca percoca, olio al basilico, chips di alga fritta, polvere di alga.



**GUANCIA DI SUINO FRIULANO..... 18,00 €**



Guancia suino friulano laccata all'arancia e miele di sulla, salsa tonnata, maionese ai capperi, misticanza.

# M|E N|U

---





## PRIMI

La nostra selezione di primi piatti è un omaggio alle venti regioni d'Italia, con prodotti di stagione, provenienti da tutta Italia. Il tuo viaggio tra i sapori comincia da qui!








 **"ITALICO"..... 14,00 €**   

Fagottino ripieno di peperoncino verde di fiume, salsa di mozzarella di bufala, riduzione di pomodorino datterino, olio al basilico, pomodorino confit.

 **TAGLIOLINO ESTIVO ..... 15,00 €**   

Tagliolino all'uovo, cacio, pepe, primizie di stagione.

 **MISERIA E NOBILTÀ ..... 16,00 €**    

Pasta mista di Gragnano IGP con patate, spuma di provola affumicata, scampi porcupin, polvere di crostacei, olio al basilico.

 **PROFONDO ROSSO ..... 20,00 €**  

Riso vialone Nano Riserva San Massimo, estrazione di gambero rosso a freddo, confettura di limoni e vaniglia, quenelle di gambero rosso, olio al basilico.

 **NON CHIAMATELA NERANO..... 25,00 €**   

Spaghettoni di Gragnano IGP, crema di zucchine, stracciatella di bufala, astice in oliocottura, ristretto di astice, chips di zucchine.

# M|E N|U

---

## SECONDI

I nostri secondi sono il frutto di un'attenta ricerca delle migliori materie prime, partendo prima dalla qualità del prodotto stesso, fino allo studio delle migliori tecniche di trasformazione.

Il nostro obiettivo è quello di creare piatti gourmet innovativi che abbiano radici nella tradizione italiana, ma con un tocco moderno e creativo.



 **BACCALÀ IN TEMPURA .....14,00 €**   

Baccalà in tempura con pappacelle in agrodolce, scarolina fresca, ricotta di bufala.

 **PANCIA DI SUINO C.B.T. ....16,00 €**   

Pancia di suino cotta a bassa temperatura con laccatura all'acqua di peperoni, millefoglie di patate alle erbe aromatiche, funghi cardoncelli, crema di peperoni e jus di manzo.

 **CAMOUFLAGE REALE .....17,00 €**    

Camouflage di reale brasato al vino rosso "primitivo", nocciole tostate, spuma di patate, polvere di friarielli e cacao amaro.

 **DENTICE ALLA SCAPECE .....24,00 €**   

Dentice scottato, zucchine alla scapece, emulsione di ricci di mare, cilindro di fior di zucca, provola di bufala, fondo di dentice.

 **FILETTO DI MANZO .....27,00 €**   

Filetto di manzo nappato al burro, chutney ai frutti rossi, spinaci, jus di manzo al cioccolato fondente.



# M|E N|U

---

## DOLCI

I dolci al Venti Punto Zero sono un piacere sia alla vista che al palato.

Creatività e culto estetico, si incontrano con la bontà di materie prime genuine e di grande qualità, esaltate dalla tecnica e dalla sapienza dei nostri giovani Chef.



  **BABA' DELLA TRADIZIONE.....9,00 €**    

Babà della tradizione, crumble di basilico e mandorle, crema inglese agli agrumi e quenelle di gelato al rum.

  **TARTELLETTA ARACHIDI  
E CARMELLO ..... 10,00 €**    

Tartelletta agli agrumi, croccantino agli arachidi, caramello salato, namelaca alla vaniglia, cioccolato bianco.